

本日の給食

平成28年7月21日(木)
二十四節気^⑬小暑(しょうしょ)
～7月21日まで

ホテルニューオータニ大阪
大観苑シェフ特製

- ☆青椒肉糸
- ☆海老チリソース
- ☆きゅうり・赤パプリカ・コーンのサラダ
フレンチドレッシング和え
- ☆コーンと白ねぎの金華スープ



ホテルニューオータニ大阪の
シェフが作って下さいました!

離乳後期
生後9～11ヶ月



離乳完了
生後12～18ヶ月



1.2歳児



- 第1群 筋肉や骨を作る【魚・肉・卵・大豆製品】
- 第2群 骨と歯を作る【牛乳・乳製品・海藻・小魚】

赤のお皿
牛肉、えび、卵

- 第3群 皮膚・粘膜の保護【緑黄色野菜】
- 第4群 体の調子を整える【淡色野菜】

緑のお皿
ピーマン、赤パプリカ、玉ねぎ、白ねぎ
きゅうり、いんげん、コーン、ねぎ

- 第5群 体を動かすエネルギー源【穀類・芋類・糖分】
- 第6群 力や体温となる【油脂類・多脂肪食品】

黄のお皿
米、小麦粉

うまみ成分が美味しさを伝え、食欲を増進させる
(味噌汁・野菜スープ・中華スープ)

白のお皿
金華ハム中華コンソメ
貝柱スープ